

Результаты опросов обучающихся Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках реализации образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина:	Излагает материал ясно, доступно, с логической последовательностью	Разъясняет сложные места, выделяет главные моменты	Умеет вызвать и поддержать интерес аудитории к предмету	Следит за реакцией аудитории, умеет снять напряжение и усталость	Демонстрирует культуру речи, нормальный темп изложения	Владеет предметом, знакомит с современными достижениями науки и техники	Ориентирует на использование изучаемого материала в будущей профессиональной и общественной деятельности	Доброжелательность и такт по отношению к студентам, терпение	Требовательность	Объективность в оценке знаний студентов	Уважительное отношение к студентам, заинтересованность в их успехах	Располагает к себе высокой эрудицией, манерой поведения, внешним видом
Техническое оснащение организаций питания	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Организация хранения и контроль запасов и сырья	10	10	10	10	10	10	10	10	9	10	10	10
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	10	10	10	9,5	10	10	10	9,5	10	9,5	10	10
ПМ.02.МДК 02.01 Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	10	10	9,5	9,5	9	10	9	10	10	10	9,5	9
ПМ 07.МДК 07.01.Технология приготовления простой и сложной кулинарной продукции	10	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Учебная практика	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Производственная практика (по профилю специальности)	9,5	9	9	9	9	10	9	10	9	9	9	9

